



Thinking of you
Electrolux



EKC525000

ET PLIIT
HU TŰZHELY

KASUTUSJUHEND 2
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ 21



SISUKORD

1. OHUTUSINFO	3
2. SEADME KIRJELDUS	5
3. ENNE ESIMEST KASUTAMIST	6
4. PLIIT - IGAPÄEVANE KASUTAMINE	7
5. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID	7
6. PLIIT - PUHASTUS JA HOOLDUS	8
7. AHI - IGAPÄEVANE KASUTAMINE	8
8. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID	10
9. AHI - PUHASTUS JA HOOLDUS	15
10. MIDA TEHA, KUI.....	19
11. PAIGALDAMINE	19
12. JÄÄTMEKÄITLUS	20

SULLE MÕELDES

Täname Teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaagest professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka Teid. Ükskõik, millal Te seda ka ei kasuta – suurepärase tulemuses võite alati alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi!

Külastage meie veebisaiti:



Leiate nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse kohta:
www.electrolux.com



Võite registreerida oma toote parema teeninduse saamiseks:
www.electrolux.com/productregistration



Saate osta lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed.
Andmed leiate andmesildilt. Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.



Hoiatus / oluline ohutusinfo.



Üldine info ja nõuanded



Keskkonnainfo

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. OHUTUSINFO

Enne paigaldamist ja kasutamist lugege kasutusjuhend hoollega läbi:

- et teaksite, kuidas tagada enda ja oma vara ohutus
- et kaitsta loodust
- et teaksite, kuidas oma seadet õigesti kasutada.

Hoidke juhend alles, et see oleks käepärast ka siis, kui seadme teise kohta viite või selle maha müüte.

Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud kahjude eest.

1.1 Laste ja ohustatud isikute ohutus

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimupuudega inimesed või kogemuste ja teadmisteta isikud, kui nende üle on järelevalve ja neid juhendatakse seadme turvalise kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Hoidke pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Lämmumis- või vigastusoht!
- Hoidke lapsed ja koduloomad seadmest eemal, kui selle uks on lahti või seade töötab. Kehavigastuse või muu püsiva kahjustuse oht!
- Kui seadmel on lapselukk või lukufunktsioon, kasutage seda. See hoiab ära võimaluse, et lapsed ja loomad seadme juhuslikult sisse lülitavad.

1.2 Üldine ohutus

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi. Sellega kaasneb vigastamise ja seadme kahjustamise oht.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade pärast igakordset kasutamist välja.

1.3 Paigaldamine

- Selle seadme reguleerimiseadistused on ära toodud andmesildil (andmeplaadil).
- Seadme võib paigaldada ja ühendada ainult väljaõppinud tehnik. Pöörduge volitatud teeninduskeskusse. Nii hoiate ära seadme kahjustusi ja võimalikke kehavigastusi.
- Veenduge, et seade ei ole transportimisel vigas saanud. Vigastatud seadet ei tohi vooluvõrku

ühendada. Vajaduse korral võtke ühendust tarnijaga.

- Enne esmakordset kasutamist eemaldage seadmelt pakend, kleeibised ja kattekihid. Ärge eemaldage andmesilte. Vastasel juhul võib garantii kaotada kehtivuse.
- Järgige seadme kasutuskoha riigis kehtivaid seadusi, määrusi, direktiive ja standardeid (ohutuseeskirju, jäätmekäitluseeskirju, elektri- ja/või gaasiohutuse eeskirju jne).
- Olge seadme liigutamisel ettevaatlik. See seade on raske. Kasutage alati kaitsekindaid. Ärge kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Veenduge, et seade on paigaldamise ajal vooluvõrgust lahti ühendatud (kui on kohaldatav).
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Ärge pange seadet alusele.

1.4 Elektriühendus

- Seadme võib paigaldada ja ühendada ainult väljaõppinud elektrik. Pöörduge volitatud teeninduskeskusse. Nii hoiate ära seadme kahjustusi ja võimalikke kehavigastusi.
- Seade peab olema maandatud.
- Veenduge, et andmesildil olevad elektriandmed vastavad teie kohalikule vooluvõrgule.
- Teavet pinge kohta leiate andmesildilt.
- Kasutada tuleb nõuetekohaseid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise lahkliitiga. Lahkliiti lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Elektriohutus detailid tuleb paigaldada nii, et neid ei saa eemaldada tööriistade abita.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutus pistikupesaga.
- Elektriseadmeid pistikupesadesse ühendades tuleb jälgida, et kaablid ei puutu kokku seadme tulise uksega ega ole selle lähedal.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid, vaheühendusi ja pikenduskaableid. Tuleoht!
- Veenduge, et te ei mulju ega vigasta seadme taga olevat toitepistikut (kui on olemas).
- Veenduge, et toitepistikule pääseb pärast paigaldamist ligi.

- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Tõmmake alati pistikust (kui see on olemas).
- Ärge asendage toitekaabli ega vahetage seda. Pöörduge teeninduskeskusse.

1.5 Kasutamine

- Kasutage seadet ainult koduseks toiduvalmistamiseks. Ärge kasutage seadet äri- või tööstuslikul eesmärgil. See hoiab ära võimalikud kehavigastused või materiaalse kahju.
- Kui seade töötab, tuleb seda pidevalt jälgida.
- Kui avate ahju ust ajal, mil ahi töötab, tuleb alati seista uksest eemal. Välja võib paiskuda tulist auru. Põletusohu!
- Ärge kasutage seadet, kui see on kokkupuutes veega. Ärge käsitsage seadet märgade kätega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kasutamise käigus läheb seadme pliidiplaat kuumaks. Põletusohu! Ärge pange pliidiplannale metallesemeid, näiteks söögiriistu ega potikaasi, sest need võivad tuliseks minna.
- Kasutamise käigus läheb seadme sisemus kuumaks. Põletusohu! Tarvikuid või potte ahju pannesse või ahjust välja võttes kasutage kindaid.
- Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoiduge kütteelementide puudutamisest. Väikesi lapsi tuleb seadme ligiduses alati silmas pidada.
- Avage üks ettevaatlikult. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda. Tuleohu!
- Kui avate ukse, vältige ahju läheduses säde-meid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid ja/või sulavaid esemeid (plastist või alumiiniumist) seadmesse, selle lähedusse või peale. Plahvatus- või tulekahjuohu!
- Lülitage keeduväljad pärast iga kasutamist välja.
- Ärge kasutage keeduvälju tühjate keedunõudega või ilma keedunõudeta.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda. See võib kahjustada keedunõusid ja pliidiplaati.
- Kui pliidiplaadi pinnale kukuvad esemeid või keedunõud, võivad need pinda vigastada.
- Ärge asetage kuumi keedunõusid juhtpaneeli lähedale, sest kuumus võib seadet kahjustada.

- Olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik, et mitte kahjustada seadme emaili.
- Malmist, alumiiniumvalust või rikunud põhjaga keedunõud võivad pliidiplaati kriimustada, kui neid pliidiplannal liigutatakse.
- Emaili värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd.
- Et hoida ära emaili kahjustumine või värvi muutumine:
 - ärge asetage esemeid vahetult seadme põhjale ning ärge katke seda fooliumiga kinni;
 - ärge pange tulist vett vahetult seadmesse;
 - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
- Äge suruge avatud uksele.
- Ärge pange ahju all olevasse sahtlisse tuleohtlike materjale. Hoidke seal ainult kuumakindlaid tarvikuid (kui on kohaldatav).
- Ärge katke kinni ahju auruväljalaske avasid. Need paiknevad pealispinna tagaküljel (kui on kohaldatav).
- Ärge pange pliidiplaadile esemeid, mis võivad sulama hakata.
- Kui näete pinnal mõra, eemaldage seade vooluvõrgust. Elektrilöögiohu!
- Ärge paigutage keedunõude alla soojust juhtivaid materjale (nt õhukest metallvõrku või metallpinnaga soojusjuhte). Liigne soojuskiirgus võib pliidiplaati kahjustada.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.

1.6 Puhastus ja hooldus

- Enne hooldust veenduge, et seade on maha jahtunud. Põletusohu! Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Hoidke seade alati puhas. Rasva või toidujääkide kogunemine võib põhjustada tulekahju.
- Regulaarne puhastamine hoiab ära pinnakattematerjali kahjustumise.
- Isikliku ohutuse ja oma vara säästmise huvides puhastage seadet ainult vee ja seebiga. Ärge kasutage kergsüttivaid tooteid või tooteid, mis võivad põhjustada korrosiooni.
- Ärge puhastage seadet aurupuhastite, kõrgsurvepuhastite, teravate esemete, abrasiivsete puhastusvahendite, abrasiivsete käsnadega ega plekieemaldajatega.
- Kui kasutate ahjujuhusteid, järgige tootja juhiseid. Ärge puhastage midagi kütteelementide

ega termostaadi anduri peale (kui see on olemas).

- Ärge puhastage klaasust abrasiivsete puhastusvahendite ega metallkaabitsaga. Siseklaasi kuumakindel pind võib mõraneda ja puruneda.
- Ukse klaaspaneelid muutuvad kahjustumisel hapraks ja võivad puruneda. Need tuleb asendada. Pöörduge teeninduskeskusse.
- Olge ukse seadmet eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske.
- Selles seadmes kasutatavad lambid on mõeldud kasutamiseks üksnes kodumasinates. Neid ei saa kasutada ruumide täielikuks või osaliseks valgustamiseks.
- Kui tekib vajadus lamp välja vahetada, tuleb kasutada sama võimsusega ja spetsiaalselt kodumasinat jaoks mõeldud lampi.
- Enne ahjuvalgusti vahetamist ühendage seade vooluvõrgust lahti. Elektrilöögioht! Laske seadmel maha jahtuda. Põletusohht!

1.7 Teeninduskeskus

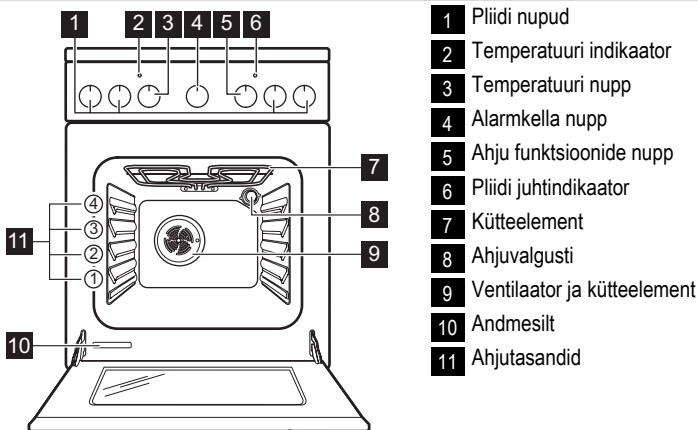
- Seadet tohib remontida või parandada ainult kvalifitseeritud tehnik. Pöörduge volitatud teeninduskeskusse.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

1.8 Seadme kõrvaldamine

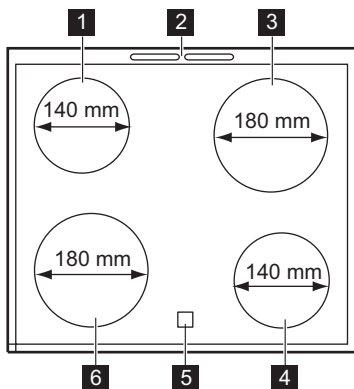
- Kehavigastuste või varakahjude vältimiseks:
 - Ühendage seade vooluvõrgust lahti.
 - Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.
 - Kõrvaldage ukse fiksaator. See takistab laste ja väikeloomade seadmesse kinnijäämist. Lämmumisoht!

2. SEADME KIRJELDUS

2.1 Ülevaade



2.2 Pliidipinna skeem



- 1 Keeduväli 1200 W
- 2 Auru väljalaskeava
- 3 Keeduväli 1800 W
- 4 Keeduväli 1200 W
- 5 Jääkuumuse indikaator
- 6 Keeduväli 1800 W

2.3 Tarvikud

- **Ahju riul**
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Lame küpsetusplaat**

Kookidele ja küpsistele.

- **Hoiusahtel**
Ahjuõõne all on hoiusahtel.

3. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".



ETTEVAATUST

Ahju ukse avamiseks võtke alati kinni käepideme keskelt.



3.1 Esimene puhastamine

- Eemaldage seadmelt kõik osad.
- Puhastage seadet enne esmakordset kasutamist.




ETTEVAATUST

Ärge kasutage abrasiivseid puhastusaineid! See võib pinda rikkuda. Vt ptk "Puhastus ja hooldus".

2. Laske ahjul umbes tund aega tühjalt (ilma toiduta) töötada.
3. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
4. Laske ahjul umbes 10 minutit tühjalt (ilma toiduta) töötada.
5. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
6. Laske ahjul umbes 10 minutit tühjalt (ilma toiduta) töötada.

See on vajalik ahjus olevate jääkide ärapälemiseks. Tarvikud võivad minna tavalisest tulisemaks. Ahju esmakordselt eelsoojendades võib eralduda ebameeldivat lõhna ja suitsu. See on normaalne. Veenduge, et õhk saaks piisavalt liikuda.

3.2 Eelkuumutus

1. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.

4. PLIIT - IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".



Kasutage jääkkuumust, et vähendada elektritarvet. Lülitage keeduväli umbes 5–10 minutit enne küpsetamistoimingu lõppemist välja.

4.1 Soojusaste

Nupp	Funktsioon
0	Välja lülitatud
1-9	Soojusastmed (1 - madalaim soojusaste; 9 - kõrgeim soojusaste)

1. Keerake juhtnupp vajalikule soojusastmele.
2. Küpsetamise lõpetamiseks keerake nupp asendile 0.

4.2 Jääksoojuse näit

Jääksoojuse indikaator süttib, kui keedutsoon on tuline.



HOIATUS

Põletusohu jääksoojuse tõttu!

5. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

5.1 Küpsetusnõud



- Nõu põhi peab olema võimalikult paks ja tasane.
- Terasemail- või alumiiniumnõud või vaskpõhjaga nõud võivad jätta klaas-keramiilisele pinnale plekke.

- Pange keedunõud keedutsoonile enne selle sisselülitamist.
- Lülitage keedutsoonid enne toiduvalmistamisaja lõppu välja, et kasutada ära jääksoojus.
- Keedunõu põhi ja keedutsoon peaksid olema ühesuurused.

5.2 Energia kokkuvõid



- Võimaluse korral pange nõudele alati kaas peale.

5.3 Näiteid pliidi kasutamisest

Soojusaste	Kasutuseesmärk	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1-2	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1-2	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Pange nõule kaas peale.
2-3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb valmistamise ajal aeg-ajalt segada.

Soojusaste	Kasutuseesmärk	Aeg (min.)	Näpunäited
3-4	Köögivilja, kala, liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
4-5	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
4-5	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku ning komponendid.
6-7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, karbonaad, kotleetid, vorstid, maks, keedetudainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
7-8	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
9	Suurte koguste vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		

Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

6. PLIIT - PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".



Põletusohut jääksoojuse tõttu!

Laske seadmel jahtuda.

Puhastage seadet pärast igakordset kasutamist. Kasutage alati puhta põhjaga keedunõusid.



Kriimustused või tumedad plekid klaaskeraamikal ei mõjuta seadme tööd.

Mustuse eemaldamiseks:

1. – **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile ja suhkrut sisaldava toidu jäägid. Vastasel

korral võib mustus seadet kahjustada. Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat. Pange kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage pärast seadme piisavat mahajähtumist:** katiekivirõngad, veerõngad, rasvajäägid, metalse läikega värvimuutusega plekid. Kasutage spetsiaalset klaaskeraamika või roostevaba terase puhastusvahendit.
2. Puhastage seadet niiske lapi ja vähese koose pesuainega.
 3. Lõpuks **hõõruge seade puhta lapiga kiuks.**

7. AHI - IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

7.1 Seadme sisse- ja väljalülitamine








1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahju-funktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri reguleerimisnuppu.
Temperatuuri indikaator süttib, kui temperatuur seadmes tõuseb.
3. Seadme väljalülitamiseks keerake ahju-funktsioonide nupp ja temperatuuri reguleerimisnupp välja.

7.2 Ohutustermostaat

Ohtliku ülekuumenemise (seadme ebaõigest kasutusest või rikkis osadest tulenevalt) vältimiseks

on seade varustatud ohutustermostaadiga, mis katkestab elektriühenduse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.


7.3 Ahju funktsioonid



Ahju funktsioon	Rakendus
 VÄLJAS-asend	Seade on välja lülitatud.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ahju kuumutatakse samal ajal nii ülevalt kui ka alt. Ahju ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Alumine kütteelement	Kuumus tuleb ainult ahju põhjast. Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks.
 Ülemine kuumutus ventilaatoriga	Leiva, kookide ja pirukate pruunistamiseks ning küpsetamiseks.
 Grill	Lamedate toiduainete grillimiseks väikeses koguses riuli keskel. Röstimiseks. Maksimaalne temperatuur selle funktsiooni puhul on 210 °C.
 Kuum õhk	Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriivil, ilma maitsete segunemiseta. Selle funktsiooni kasutamisel alandage ahju temperatuuri 20-40 °C võrra tavalisest temperatuurist, mida kasutate Ülemise + alumise kuumutuse puhul.
 Sulatus	Külmutatud toidu sulatamiseks. Temperatuuri reguleerimisnupp peab olema väljas-asendis.

7.4 Alarmkell

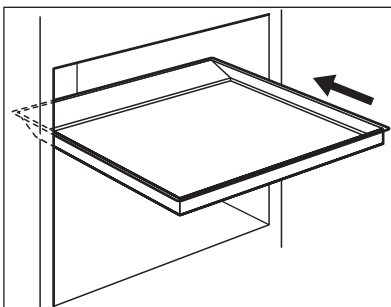
Kasutage seda pöördloenduse aja seadistamiseks.

Keerake kõigepealt alarmkella nupp (vt Seadme kirjeldus) lõpuni päripäeva. Seejärel keerake see vastupäeva soovitud aja peale. Kui määratud

aeg on läbi saanud, kostub signaal ja seade lülitub automaatselt välja. Keerake alarmkella nupp asendisse  ning ahjufunktsioonide nupp ja temperatuuri reguleerimise nupp välja.

 Ilma määratud ajata küpsetamisel keerake alarmkella nupp asendisse .

7.5 Küpsetusplaadi sissepanek



Lükake plaat ahjuõõne keskossa, eesmise ja tagumise seina vahele. Nii saab kuumus küpsetusplaadi ees ja taga vabalt liikuda. Paigutage küpsetusplaat nii nagu pildil näha, jälgides, et kaldus serv jääks tahapoole.



HOIATUS

Ärge lükake küpsetusplaati päris vastu ahju tagaseina. Vastasel korral ei saa kuum õhk plaadi ümber vabalt liikuda. Toit võib kõrbema minna, eriti plaadi tagaosas.

8. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



ETTEVAATUST

Väga mahlaste kookide küpsetamisel kasutage sügavat küpsetusplaati. Puviljamahl võib jätta emailpinnale püsivad plekid.

- Seadmes on neli riili tasandit. Alustage tasandite arvestamist alati ahju põhjast.
- Ahju eri tasanditel saab samaaegselt küpsetada mitmeid roogi. Paigutage riulid 1. ja 3. tasandile.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või ukseklaasile. See on normaalne. Kui avate toitu valmistades ahju ukse, hoiduge alati tahapoole. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamise alustamist 10 minutit töötada.
- Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast seadme kasutamist.
- Küpsetades ärge pange esemeid otse ahju põhja ega katke ahju komponente fooliumiga kinni. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja rikkuda ahju emailkatet.

8.1 Kookide küpsetamine

- Enne küpsetamist eelkuumutage ahju umbes 10 minutit.
- Ärge avage ahju ust enne kui $\frac{3}{4}$ küpsetusajast on möödunud.

8.4 Ülemine + alumine kuumutus

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelküpsatusaeg (minutites)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)
Taignaribad (250 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	-	150	25 - 30
Õhuke kook (1000 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	10	160 - 170	30 - 35
Pärmitaignast õunakook (2000 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	-	170 - 190	40 - 50
Õunapirukas (1200 + 1200 g)	2 ümmargust alumiiniumplaati (läbimõõt 20 cm) 1. tasandil	15	180 - 200	50 - 60

- Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, hoidke nende vahele jääv ahjutasand tühi.

8.2 Liha ja kala küpsetamine

- Ärge küpsetage alla 1 kg kaaluga lihatükki. Liiga väikeste tükide küpsetamisel jääb liha kuitavaks.
- Väga rasvaste toitude küpsetamisel kasutage rasvapanni, et vältida ahju püsivate plekkide tekkimist.
- Et mahl lihast välja ei valguks, laske prael enne lahtilõikamist umbes 15 minutit seista.
- Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake rasvapannile veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

8.3 Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust. Esiialgu jälgige toiduvalmistamisel seadme tööd. Leidke selle seadme kasutamisel parimad seaded (soojusaste, toiduvalmistamise aeg jne) oma keedunõudele, retseptidele ja kogustele.

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelküpsetusaeg (minutites)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)
Väikesed koogid (500 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	10	160 - 180	25 - 30
Rasvavaba keeks (350 g)	1 ümar alumiiniumplaat (läbimõõt 26 cm) 1. tasandil	10	160 - 170	25 - 30
Plaadikook (1500 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Kana, terve (1350 g)	2. tasandil, küpsetusplaat tasandil 1	-	200 - 220	60 - 70
Pool kana (1300 g)	3. tasandil, küpsetusplaat tasandil 1	-	190 - 210	30 - 35
Seakarbonaad (600 g)	3. tasandil, küpsetusplaat tasandil 1	-	190 - 210	30 - 35
Lahtine pirukas (800 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	20	230 - 250	10 - 15
Pärmitaignast pirukas (1200 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pitsa (1000 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Juustukook (2600 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	-	170 - 190	60 - 70
Šveitsi õunakook (1900 g)	emailitud küpsetusplaat 1. ahjutasandil	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Jõulukook (2400 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 ümar plaat (läbimõõt 26 cm) 1. tasandil	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Talupojaleib (750 g + 750 g)	2 ümmargust alumiiniumplaati (läbimõõt 20 cm) 1. tasandil	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelküpsetusaeg (minutites)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)
Rumeenia keeks (600 + 600 g)	2 ümmargust alumiiniumplaati (pikkus 25 cm) 2. tasandil	10	160 - 170	40 - 50
Rumeenia keeks – traditsiooniline (600 + 600 g)	2 ümmargust alumiiniumplaati (pikkus 20 cm) 2. tasandil	-	160 - 170	30 - 40
Pärmitaignast kuklid (800 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Rullbiskviit (500 g)	emailitud küpsetusplaat 1. ahjutasandil	10	150 - 170	15 - 20
Besee (400 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	-	100 - 120	40 - 50
Purukook (1500 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Keeks (600 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	10	160 - 170	25 - 35
Võikook (600 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	10	180 - 200	20 - 25

1) Pärast seadme väljalülitamist jätke kook veel 7 minutiks ahju.

2) Pärast seadme väljalülitamist jätke kook veel 10 minutiks ahju.

3) Eelsoojendage ahi temperatuurini 250 °C.

8.5 Küpsetamine pöördõhuga

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelküpsetusaeg (minutites)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)
Taignaribad (250 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	10	150 - 160	20 - 30
Taignaribad (250 + 250 g)	emailitud küpsetusplaat 1. ja 3. ahjutasandil	10	140 - 150	25 - 30
Taignaribad (250 + 250 + 250 g)	emailitud küpsetusplaat 1., 2. ja 4. ahjutasandil	10	150 - 160	30 - 35
Õhuke kook (1000 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	10	150 - 160	30 - 40

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelküpsetusaeg (minutites)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)
Õhuke kook (1000 + 1000 g)	emailitud küpsetusplaat 1. ja 3. ahjutasandil	10	140 - 150	45 - 55
Õhuke kook (1000 + 1000 + 1000 g)	emailitud küpsetusplaat 1., 2. ja 4. ahjutasandil	10	140 - 150	55 - 65
Pärmitaignast õunakook (2000 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	10	170 - 180	40 - 50
Õunapirukas (1200 + 1200 g)	2 ümmargust alumiiniumplaati (läbimõõt 20 cm) 2. ja 3. tasandil	10	170 - 180	50 - 60
Väiksed koogid (500 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	10	140 - 150	30 - 35
Väikesed koogid (500 + 500 g)	emailitud küpsetusplaat 1. ja 3. ahjutasandil	10	140 - 150	25 - 30
Väikesed koogid (500 + 500 + 500 g)	emailitud küpsetusplaat 1., 2. ja 4. ahjutasandil	10	150 - 160	25 - 30
Rasvavaba keeks (350 g)	1 ümar alumiiniumplaat (läbimõõt 26 cm) 3. tasandil	10	150 - 160	30 - 40
Plaadikook (1 200 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	-	150 - 160	40 - 50 ¹⁾
Kana, terve (1 400 g)	2. tasandil, küpsetusplaat tasandil 1	-	170 - 190	50 - 60
Seakarbonaad (600 g)	3. tasandil, küpsetusplaat tasandil 1	-	180 - 200	30 - 40
Lahtine pirukas (800 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	15	230 - 250	10 - 15
Pärmitaignast pirukas (1200 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pitsa (1000 + 1000 g)	emailitud küpsetusplaat 1. ja 3. ahjutasandil	-	180 - 200	50 - 60
Juustukook (2600 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	-	150 - 170	60 - 70
Šveitsi õunakook (1900 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	15	180 - 200	30 - 40
Jõulukook (2400 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	10	150 - 170	50 - 60 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 ümar plaat (läbimõõt 26 cm) 2. tasandil	15	210 - 230	35 - 45

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelküpsetusaeg (minutites)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)
Talupojaleib (750 g + 750 g)	2 ümmargust alumiinium-plaati (läbimõõt 20 cm) 3. tasandil	15 ³⁾	180 - 190	50 - 60
Rumeenia keeks (600 + 600 g)	2 ümmargust alumiinium-plaati (läbimõõt 25 cm) 2. tasandil	10	150 - 170	40 - 50
Rumeenia keeks – traditsiooniline (600 + 600 g)	2 ümmargust alumiinium-plaati (läbimõõt 20 cm) 2. tasandil	-	160 - 170	30 - 40
Pärmitaignast kuklid (800 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	10	180 - 200	10 - 15
Pärmitaignast kuklid (800 + 800 g)	emailitud küpsetusplaat 1. ja 3. ahjutasandil	10	180 - 200	15 - 20
Rullbiskviit (500 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	10	150 - 170	10 - 15
Besee (400 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	-	100 - 120	50 - 60
Besee (400 + 400 g)	emailitud küpsetusplaat 1. ja 3. ahjutasandil	-	100 - 120	55 - 65
Besee (400 + 400 + 400 g)	emailitud küpsetusplaat 1., 2. ja 4. ahjutasandil	-	115 - 125	65 - 75
Purukook (1500 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	10	170 - 180	20 - 30
Keeks (600 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	10	150 - 170	20 - 30
Võikook (600 + 600 g)	emailitud küpsetusplaat 1. ja 3. ahjutasandil	10	150 - 170	20 - 30

1) Pärast seadme väljalülitamist jätke kook veel 7 minutiks ahju.

2) Pärast seadme väljalülitamist jätke kook veel 10 minutiks ahju.

3) Eelsoojendage ahi temperatuurini 230 °C.

8.6 Ülemine kuumutus ventilaatoriga

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelküpsetusaeg (minutites)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)
Taignaribad (250 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	20 ¹⁾	150 - 160	20 - 25

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelküpssetusaeg (minutites)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)
Õhuke kook (500 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	20 ¹⁾	160 - 170	30 - 35
Pitsa (1000 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	20 ¹⁾	200 - 210	30 - 40
Rullbiskviit (500 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	20 ¹⁾	160 - 170	20 - 30
Besee (400 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	10 ¹⁾	110 - 120	50 - 60
Keeks (600 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Võikook (600 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Kana, terve (1 200 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	-	220 - 230	45 - 55

¹⁾ Keerake temperatuuri nupp 250 °C juurde.

Teave akrüülamiidide koht

Tähtis Uusimate teaduslike andmete kohaselt on toidu pruunistamisel (eriti tärglist sisaldavate

toiduainete puhul) tekkivad akrüülamiidid tervisele ohtlikud. Seetõttu soovime valmistada toitu võimalikult madalal temperatuuril ning toitu mitte liialt pruunistada.

9. AHI - PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

- Puhastage seadme esiosa ehme lapi abil sooja vee ja puhastusvahendiga.
- Metallpindade puhastamiseks kasutage tavalist puhastusvahendit
- Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutamist. Nii on kergem mustust eemaldada ja see ei põle sisse.
- Puhastage rasket mustust spetsiaalse ahjupuhastusvahendiga.
- Puhastage kõiki ahju tarvikuid (pehme lapi, sooja vee ja puhastusvahendiga) pärast iga kasutamist ja laske neil kuivada.

- Kui teil on kõrbemiskindla kattega tarvikuid, ärge puhastage neid agressiivsete puhastusvahendite või teravate objektidega ega nõudepesumasinas. See võib kõrbemiskindla katte hävitada!

9.1 Ahjuukse puhastamine

Ahjuuksel on kaks üksteise taga olevat klaaspaneeli. Puhastamise hõlbustamiseks tõstke ahjuuks eest ära.



HOIATUS

Kui te üritate seesmist klaaspaneeli eemaldada ajal, mil uks on ees, võib ahjuuks sulguda.

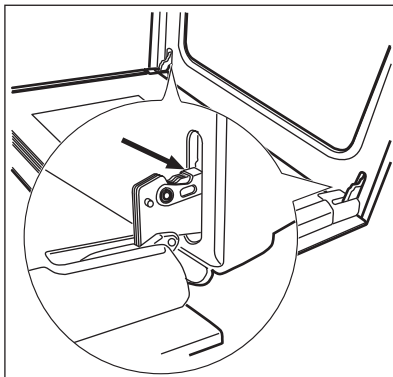
**HOIATUS**

Enne klaasukse puhastamist veenduge, et klaaspaneel on maha jahtunud. Vastasel korral võib klaas puruneda.

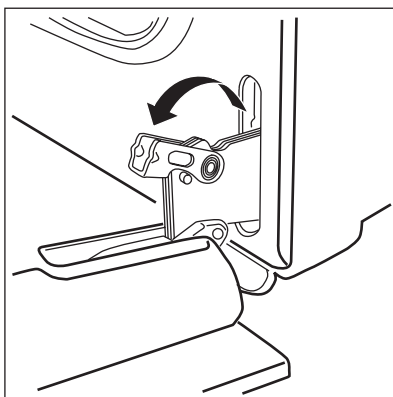
**HOIATUS**

Kui ukse klaaspaneel on kahjustatud või kriimustatud, muutub see hapraks ja võib puruneda. Seetõttu tuleb kahjustatud paneelid asendada uutega. Lisateabe saamiseks võtke ühendust teeninduskeskusega.

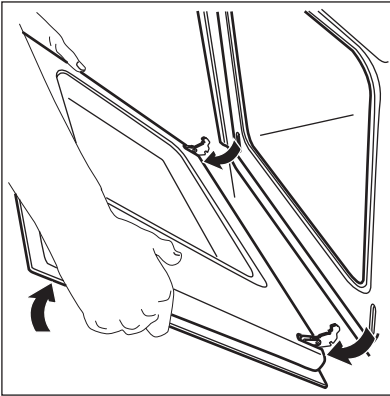
Ahjuukse ja klaaspaneeli eemaldamine



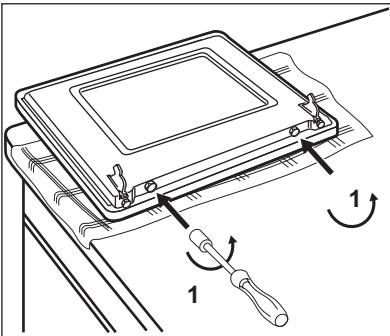
1. Tehke uks täielikult lahti ja võtke ukse hingedest kinni.



2. Tõstke hingede hoovad üles ja keerake neid.



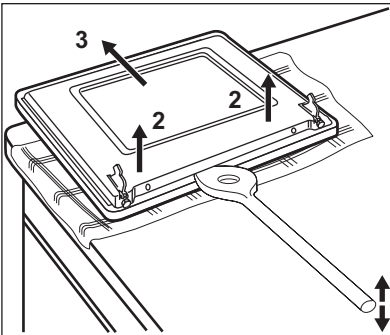
3. Sulgege ahjuuks esimesse avamise asendisse (poole peale). Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt välja.



4. Pange uks stabiilsele pinnale, mis on kaetud pehme riidega. Kasutage ukse alumisel serval oleva 2 kruvi eemaldamiseks kruvikeerajat.



Ärge kruvisid ära kaotage.



5. Siseukse eemaldamiseks kasutage puidust, plastist vms materjalist kaabitsat. Hoides välimist ust, tõmmake siseust ukse ülaser-va poole.
6. Tõstke siseuks välja.
7. Puhastage ukse sisemine pool.

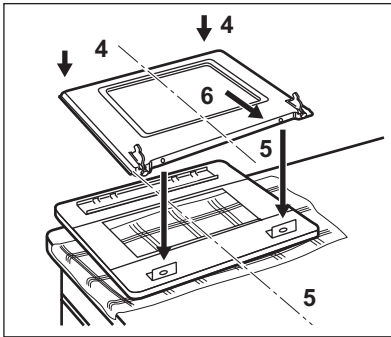
Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage hoolikalt.



HOIATUS

Puhastage klaaspaneeli ainult seebi-veega. Abrasiivsed puhastusvahendid, plekieemaldajad ja teravad esemed (noad või kaabitsad) võivad klaasi rikku-
da.

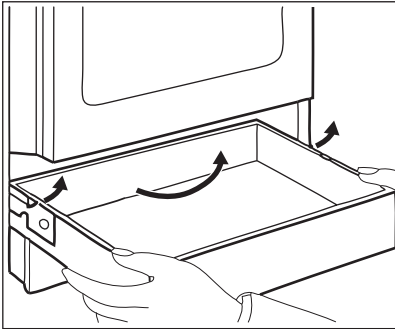
Ahjuukse ja klaaspaneeli tagasiasetamine



Kui olete puhastamise lõpetanud, asetage ahjuukse kohale tagasi. Selleks korrake kirjeldatud toiminguid vastupidises järjekorras.

9.2 Sahtli eemaldamine

Puhastamise hõbustamiseks saab ahju allosas oleva sahtli välja võtta.



Sahtli eemaldamine

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.
2. Tõstke aeglaselt sahtliit.
3. Tõmmake sahtel täielikult välja.

Sahtli paigaldamine

Sahtli paigaldamiseks sooritage ülalkirjeldatud toiming vastupidises järjekorras.



HOIATUS

Ärge hoidke sahtlis kergesti süttivaid esemeid (nagu puhastusmaterjalid, kilekotid, ahjukindad, paber või puhastuspihustid). Ahju kasutades võib sahtel kuumaks minna. Tuleoht!

9.3 Ahjuvalgusti



HOIATUS

Olge ahjuvalgusti vahetamisel ettevaatlik. Elektrilöögioht!

Enne ahjuvalgusti pimi vahetamist:

- Lülitage ahi välja.
- Eemaldage kaitsmed kaitsekiibist või lülitage kaitseülilüti välja.



Ahjuvalgusti pimi ja klaaskatte vigastamise ärahoidmiseks asetage ahjupõrandale riidest lapp.

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage ahjuvalgusti pirn vastava 300 °C kuumuskindla ahjuvalgusti pirniga. Kasutage sama tüüpi ahjuvalgusti pimi.
4. Paigaldage klaaskate.

10. MIDA TEHA, KUI...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Jääkuumuse märgutuli ei sütti	Keeduväli ei ole tuline, sest see töötas vaid lühikest aega	Kui keeduväli peab olema tuline, pöörduge müüjajärgsesse teenindusse
Seade ei tööta	Elektrikilbis on kaitse vallandunud	Kontrollige kaitset. Kui kaitse vallandub rohkem kui üks kord, kutsuge välja elektrik.
Ahi ei kuumene	Ahi ei ole sisse lülitatud	Lülitage ahi sisse
Ahi ei kuumene	Vajalikud seadistused on tegemata	Kontrollige seadistusi
Ahjuvalgusti ei tööta	Ahjuvalgusti on rikkis	Asendage ahjuvalgusti pirn uuega
Toidule ja ahjuõõnde ladestub auru ja kondensvett	Toit on jäänud ahju liiga kauaks	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15 - 20 minuti pärast välja võtta

Kui te ei suuda probleemi ise lahendada, pöörduge edasimüüja või teeninduskeskuse poole.

Teeninduskeskuse andmed leiате andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõõne raami esiküljel.

Soovitame märkida siia järgmised andmed

Mudel (MOD.)

Tootenumber (PNC)

Seerianumber (S.N.)

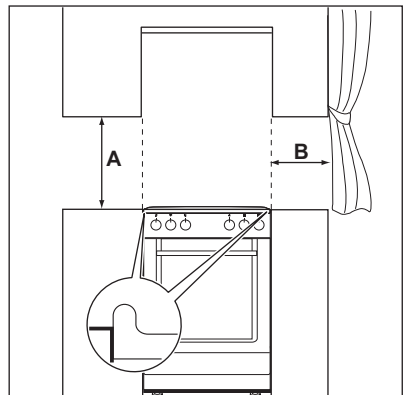
11. PAIGALDAMINE



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

11.1 Seadme asukoht



Eraldiseisva seadme võib paigaldada kas kappide vahele või kõrvale või ka nurka.

Minimaalsed vahed

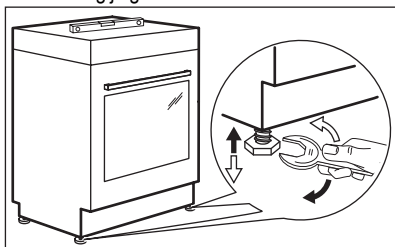
Mõõtmed	mm
A	690
B	150

11.2 Tehnilised andmed

Mõõtmed	
Kõrgus	858 mm
Laius	500 mm
Sügavus	600 mm
Elektri koguvõimsus	8035 W
Elektripinge	230 V
Sagedus	50 Hz

11.3 Loodimine

Pliidi pealispinna seadmiseks ühele tasemele teiste pindadega kasutage seadme all olevaid väikeseid tugijalgu.

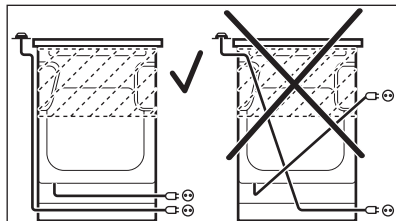
**11.4 Elektriühendus**


i Tootja ei vastuta tagajärgede eest, kui te ei järgi jaotises "Ohutusinfo" nimetatud ettevaatusabinõusid.


Toitekaabel ega -pistik selle seadme juurde ei kuulu.

Sobiv kaablitüüp: H05 RR-F või samaväärse rist-lõikega.

i Toitekaabel ei tohi puutuda kokku joonisel näidatud seadme osaga.

**12. JÄÄTMEKÄITLUS**

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed

ringlusse. Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	22
2. TERMÉKLEÍRÁS	25
3. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	25
4. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT	26
5. FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	26
6. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	27
7. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT	28
8. SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	29
9. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	35
10. MIT TEGYEK, HA.....	38
11. ÜZEMBE HELYEZÉS	39
12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK	40

GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Köszöntjük az Electrolux világában.

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.electrolux.com



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.electrolux.com/productregistration



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.electrolux.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Üzembe helyezés és használat előtt olvassa el figyelmesen a kezelési útmutatót:

- saját biztonsága és vagyontárgyai biztonsága,
 - a környezet védelme, valamint
 - a készülék helyes használata érdekében.
- A kezelési útmutatót tartsa mindig a készülék közelében, annak áthelyezése vagy eladása esetén is.

A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat okozta károkért a gyártó nem vállal felelősséget.

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják. A készülék nem játék.
- A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől. Fulladás vagy fizikai sérülés veszélye áll fenn.
- Sütés közben, vagy amikor a sütő ajtaja nyitva van, ne engedje a gyermekeket és az állatokat a sütő közelébe. Sérülést vagy maradandó egészségkárosodás veszélye áll fel.
- Ha a készülék rendelkezik gyerekzár vagy funkciózár funkcióval, kapcsolja be azt. Ezzel megakadályozhatja, hogy a gyermekek vagy állatok véletlenül működésbe hozzák a készüléket.

1.2 Általános biztonsági tudnivalók

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit. Sérülést okozhat, és kárt tehet a készülékben.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Használat után kapcsolja ki a készüléket.

1.3 Üzembe helyezés

- A berendezés szakszerű beállításának feltételeit a címkén (vagy adattáblán) tüntettük fel.
- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett szerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.

- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült-e meg szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén keresse fel a vásárlás helyét.
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről. Ne távolítsa el az adattáblát. Ez érvénytelenítheti a jótállást.
- Kövesse teljes mértékben az ország hatályos törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait (biztonsági szabályok, újrahajszonítási szabályok, elektromos- és/vagy gázbiztonsági előírások stb.), ahol a készüléket használja!
- A készülék mozgatasakor legyen óvatos. A készülék nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt. Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Az elhelyezéskor ügyeljen rá, hogy a készülék ne legyen csatlakoztatva az elektromos hálózatra (ha alkalmazható).
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Ne helyezze a készüléket lábazatra.

1.4 Elektromos csatlakoztatás

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő villamossági adatok megfelelnek-e háztartása elektromos hálózati paramétereinek.
- Az üzemi feszültségre vonatkozó információk az adattáblán találhatóak.
- Megfelelő leválasztó eszközöket kell alkalmazni: hálózati túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a többől eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkidőzők és védőrelek.
- Az elektromos berendezést egy leválasztó eszközzel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a berendezést az elektromos hálózatról. A leválasztó eszköznek legalább 3 mm-es érinkeztőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Az érintésvédelmi részeket úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen hatástalantítani azokat.

- Mindig megfelelően felszerelt, érintésbiztos aljzatot használjon.
- Amikor elektromos készülékeket csatlakoztat a hálózati konnektorba, ne hagyja, hogy a vezetékek hozzáérjenek, vagy közel kerüljenek a sütő forró ajtajához.
- Ne használjon elosztót, csatlakozót és hosszabbítót. Ezek használata tűzveszélyes.
- Ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a készülék hátulján található hálózati dugaszban (ha van ilyen) és kábelben, illetve ne nyomja össze azokat.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozó az üzembe helyezést követően is hozzáférhető legyen.
- A készüléket ne a hálózati kábelnél fogva válassza le. Mindig a dugaszt húzza (ha rendelkezésre áll).
- Ne cserélje, vagy módosítsa a hálózati kábelt. Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.
- Amikor kinyitja az ajtót, ne legyen a közelben nyílt láng vagy szikra.
- Ne tegyen a készülékre vagy annak közelébe gyúlékony vagy gyúlékony anyagot tartalmazó termékeket és/vagy olvadékony eszközöket (pl. műanyag vagy alumínium). Robbanás vagy tűz keletkezhet.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne használja a főzőzónát főzőedény nélkül vagy üres főzőedénnyel
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék. A főzőedény és a tűzhely felülete megsérülhet.
- Ha egy tárgy vagy a főzőedény ráesik a tűzhely felületére, a felület megsérülhet.
- Ne tegye a forró főzőedényt a kezelőpanel közelébe, mert a forró felület károsíthatja a készüléket.
- A tartozékok behelyezésekor vagy eltávolításakor óvatosan járjon el, mert a készülék zománctevonata megsérülhet.

1.5 Használat

- A készüléket kizárólag háztartási főzési célokra szabad használni. Ne használja a készüléket kereskedelmi és ipari célra. Ezzel megelőzheti a személyi sérüléseket vagy anyagi károkat.
- Működés közben mindig tartsa figyelemmel a készüléket.
- Ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját, mindig lépjen hátra a készüléktől. Forró gőz távozhat a készülékből. Égésveszély!
- Ne működtesse a készüléket, ha az vízzel érintkezik. Ne működtesse a készüléket nedves kézzel.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Használat közben a készülék főzőfelülete felforrósodik. Égésveszély! Ne tegyen fém eszközöket, pl. evőeszközt vagy fedőt a főzőfelületre, mert felforrósodhatnak.
- Használat közben a készülék belseje felforrósodik. Égésveszély! Amikor a tartozékokat vagy edényeket behelyezi, illetve eltávolítja, viseljen védőkesztyűt.
- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, nehogy hozzáérjen a fűtőelemekhez. Gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Óvatosan nyissa ki az ajtót. Az alkoholtartalmú hozzávalók alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre. Tűzveszély áll fenn.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják a főzőfelületet, ha végighúzza azokat rajta.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen semmit közvetlenül a készülék felületére, és ne takarja le azt alufóliával;
 - ne öntsön forró vizet közvetlenül a készülékbe;
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot a sütő alatti rekeszbe. Csak hőálló tartozékokat (ha vannak) tároljon benne.
- Ne takarja le a sütő gőzkivezető nyílásait. Ezek a felső felület hátsó részén találhatók (ha vannak).
- Ne tegyen semmi olyasmit a főzőlapra, ami megolvadhat.
- Ha a felületen repedést észlel, azonnal húzza ki a hálózati vezetékét. Áramütés veszélye áll fenn.
- A főzőedény alá ne tegyen hővezető anyagot (pl. vékony fémhálót vagy fémbevonatú hővezetőt). A nagy mértékű hőviszaverődés károsíthatja a főzőfelületet.

- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.

1.6 Ápolás és tisztítás

- Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égési sérülés veszélye áll fenn! Fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A rárakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy a felület anyaga tönkremenjen.
- Személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága érdekében a készüléket csak mosószeres vízzel tisztítsa. Ne használjon gyúlékony, vagy rozsdásodást okozó anyagokat.
- Ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel, és tárggyakkal, súrolószerekkel, dörzsszivaccsal vagy fémkaparóval.
- Ha sütőtisztító aeroszolt használ, kövesse a gyártó utasításait. Ne permetezzen semmit a fűtőelemekre és a hőfokszabályozó érzékelőjére (ha alkalmazható).
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. A belső üveglap hőálló felülete megrepedhet vagy eltörhet.
- Ha az ajtó üveglapjai megsérülnek, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ennek elkerüléséhez cserélje ki az üveglapokat. Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.
- Legyen óvatos, amikor a készülék ajtaját le szereli. Az ajtó nehéz!

- Az ebben a készülékben működő izzók kizárólag háztartási eszközökhöz kifejlesztett fényforrások! Nem szabad helyiségek teljes vagy részleges megvilágítására használni!
- Ha a lámpa cseréje szükségessé válik, az eredetivel azonos teljesítményű és műszaki paraméterekkel rendelkező, háztartási készülékekhez tervezett izzót használjon.
- A sütővilágítás izzójának cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn! Várja meg, amíg a berendezés lehűl. Égésveszély!

1.7 Szakszerviz

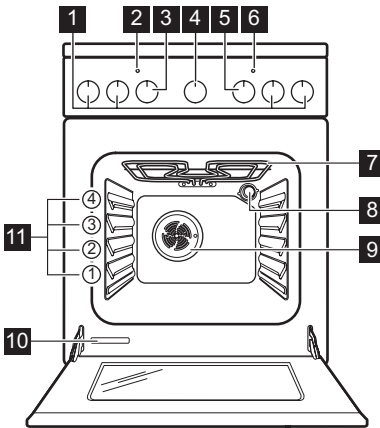
- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag erre felhatalmazott szakember végezhet. Forduljon szakszervizhez!
- Kizárólag eredeti cserealkatrészeket használjon.

1.8 A készülék leselejtezése

- A fizikai sérülések vagy károk megelőzése érdekében:
 - Húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
 - Vágja el a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
 - Helyezze hulladékba az ajtózárat. Ezzel megelőzheti, hogy gyermek vagy kisállat szoruljon a készülékbe. Fulladásveszély állhat fenn.

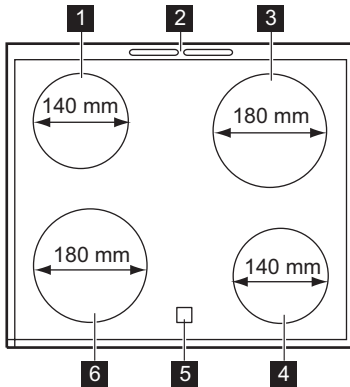
2. TERMÉKLEÍRÁS

2.1 Általános áttekintés



- 1 A főzőlap kezelőszervei
- 2 Hőmérséklet-visszajelző
- 3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4 A percszámláló gombja
- 5 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 6 Főzőlap vezérlés-visszajelző
- 7 Fűtőelem
- 8 Sütőlámpa
- 9 Ventilátor és fűtőelem
- 10 Adattábla
- 11 Polcszintek

2.2 Főzőfelület elrendezése



- 1 Főzőzóna 1200 W
- 2 Gőzkivezetés
- 3 Főzőzóna 1800 W
- 4 Főzőzóna 1200 W
- 5 Maradék hő visszajelző
- 6 Főzőzóna 1800 W

2.3 Tartozékok

- **Sütőpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez.
- **Lapos sütőtepsi**

Tortákhoz és süteményekhez.

- **Tárolórekesz**
A sütőtér alatt található a tárolórekesz.

3. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.



FIGYELEM

A sütő ajtajának kinyitásához mindig középen fogja meg a sütőajtó fogantyúját.

3.1 A legelső tisztítás


- Távolítson el minden alkatrészt a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa ki a készüléket.





FIGYELEM

Ne használjon súrolószert a tisztításhoz! Ez kárt okozhat a készülékben. Olvassa el az "Ápolás és tisztítás" című fejezetet.

3.2 Előmelegítés

1. Állítsa be az üzemmódot  és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 1 órán át.

3. Állítsa be az üzemmódot  és a maximum hőmérsékletet.
4. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.
5. Állítsa be az üzemmódot  és a maximum hőmérsékletet.
6. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.

Ez a funkció étetéssel távolítja el a maradványokat a készülékből. A tartozékok az átlagosnál jobban felforrósodhatnak. Amikor a készüléket legelső alkalommal fűti fel, a készülék furcsa szagot és füstöt áraszt. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

4. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.



A maradékhot használja az energiafogyasztás csökkentésére. A sütés befejezése előtt körülbelül 5-10 perccel kapcsolja ki a főzőzónát.

4.1 Hőfokbeállítás

Gomb	Funkció
0	Kikapcsolt állás
1-9	Hőfokbeállítások (1 = legalacsonyabb hőbeállítás; 9 = legmagasabb hőbeállítás)

1. Forgassa el a gombot a kívánt hőfokozatra.
2. A sütés leállítására fordítsa 0 helyzetbe a gombot.

4.2 Maradékho-jelzőfény

A maradékho-jelzőfénye felgyullad, amikor egy főzőzóna forró.



VIGYÁZAT

Maradékho miatti égési sérülések veszélye!

5. FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

5.1 Sütőedények



- Az edény alja legyen minél vastagabb és laposabb.
- A zománcozott acél-, illetve az alumínium- vagy rézaljú edények az üvegerámia felület elszíneződését váltják ki.



5.2 Energiatakarékosság

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt az edényekre.
- Az edényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.
- A főzőzónákat a főzési ciklus befejeződése előtt zárja el, hogy a maradékhot is fel tudja használni.
- Az edényaljak és a főzőzónák méreteinek mindig meg kell egyezniük.

5.3 Példák különböző főzési alkalmazásokra

Hőfok-beállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1-2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1-2	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.	10 - 40	Tegyen fedőt a főzőedényre.
2-3	Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés közben keverje meg a tejet.
3-4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány teáskanál folyadékot.
4-5	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4-5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6-7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Félidőben fordítsa meg.
7-8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidőben fordítsa meg.
9	Nagy mennyiségű víz forralása, tészta kifőzése, hús pirítása (gulyás, serpenyős sült), burgonya bő olajban való sütése.		

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

6. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.



Maradék hő miatti égési sérülés veszélye áll fenn!
Hagyja lehűlni a készüléket.

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Mindig olyan edényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.



Az üvegkerámián megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a készülék működését.

A szennyeződés eltávolítása:

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt mágnagyot vagy folpackot, illetve a cukor ételmaradványt. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a készüléket. Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparót, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Akkor távolítsa el, ha a készülék már megfelelően lehűlt:** vízkő foltokat, vízmaradványokat, zsírfoltokat, fémes elszíneződéseket. Használjon üvegkerámiához vagy rozsdamentes acélhoz való tisztítószert.
- 2. Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
- 3. Végül **törölje szárazra a készüléket tiszta ruhával.**

7. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.








7.1 A készülék be- és kikapcsolása

1. A sütőfunkció szabályozó gombját forgassa a kívánt funkcióra.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.
Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.
3. A sütő kikapcsolásához fordítsa sütőfunkció szabályozó gombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki pozícióra.

7.2 Biztonsági felszerelés


A veszélyes túlforrásodás megakadályozása céljából (a készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása miatt) a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

7.3 Sütőfunkció


Sütőfunkció	Alkalmazás
 KIKAPCSOLT állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
 Felső/alsó sütés	Egyszerre melegíti a sütő felső és alsó részét. Egyetlen sütőszinten történő sütéshez.
 Alsó fűtőelem	Kizárólag a sütő alsó részét melegíti. Ropogós aljú sütemények készítéséhez.
 Felső fűtőventilátor	Kenyér, sütemény és tészta pirításához és sütéséhez.
 Grill	Alacsony edényben elhelyezett kis mennyiségű étel grillezésére a tálca közepén. Pirítás készítéséhez. Ezen funkció maximális hőmérséklete 210° C.
 Forró levegő	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egy-nél több tálcán anélkül, hogy az egyik átvinné a másik zamatát. Amikor ezt a funkciót használja, az Alsó + felső sütés üzemmódoz képest 20-40 °C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét.
 Kiolvasztás	Fagyasztott étel felengedéséhez. A hőmérséklet-szabályozó gomb legyen kikapcsolt állásban.

7.4 Percszámláló

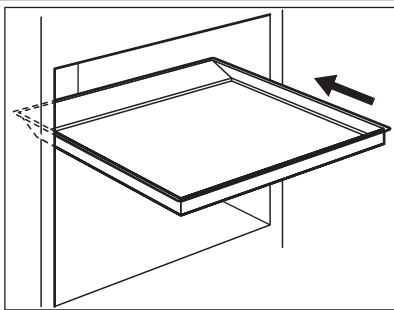
A visszaszámlálási idő beállítására használhatja. Először tekerje az óramutató járásával megegyező irányban ütközésig a percszámláló gombját (lásd a „Termékleírás” részt). Ezután tekerje az óramutató járásával ellentétes irányban a szükséges időtartamra. Az időtartam lejártakor egy

hangjelzés hallható, és a készülék automatikusan kikapcsol. Tekerje a percszámlálót  pozícióba, és a sütő hőmérséklet sütőfunkció-szabályzó gombját pedig a KIKAPCSOLT állásba.



Ha beállított időtartam nélkül szeretne főzni, tekerje a percszámláló szabályzó gombját a  állásba.

7.5 A sütőtepsi behelyezése



Helyezze a tepsit a sütőtér középsébe, az első és a hátsó fal közé. Ez biztosítja a meleg áramlását a sütőtepsi előtt és mögött. A tepsit úgy helyezze el, mint a képen, a ferde szélével hátul.



VIGYÁZAT

Ne tolja be teljesen a sütőtepsit a sütőtér hátsó falához. Ez megakadályozná, hogy a forró levegő a teps körül áramolhasson. Az étel megéghet, különösen a teps hátsó részén.

8. SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



FIGYELEM

A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcslevelek maradó foltokat okozhatnak a zománcban.

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.
- Süthet különböző ételeket egyszerre, két szinten. Tegye a polcokat az 1. és a 3. szintre.
- Nedvesség csapódhat le a készülék belsejében vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés előtt legalább 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a készülék aljára, és alkatrészeit ne takarja le a sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és a sütő zománcát is károsíthatja.

8.1 Sütemények sütése

- Melegítse elő a sütőt kb. 10 percig a sütés előtt.
- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem tel.
- Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

8.2 Húsok és halak sütése

- Ne süssön 1 kg-nél kevesebb húst. Ennél kevesebb mennyiség esetén a hús kiszárad.
- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcat, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a saftja ne folyjon ki.
- A hús sütése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstkondenzáció megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

8.3 Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.
Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben.
Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-

beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

8.4 Felső/alsó sütés

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománczott tepsi, 3. polcmagasság	-	150	25 - 30
Lepény (1000 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10	160 - 170	30 - 35
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománczott tepsi, 3. polcmagasság	-	170 - 190	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	15	180 - 200	50 - 60
Kis édes sütemények (500 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10	160 - 180	25 - 30
Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 30
Tepsis sütemény (1500 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Csirke egészben (1350 g)	sütőpolc a 2. szintre, tézstasútló tálca az 1. szintre	-	200 - 220	60 - 70
Fél csirke (1300 g)	sütőpolc a 3. szintre, tézstasútló tálca az 1. szintre	-	190 - 210	30 - 35
Sertésborda (600 g)	sütőpolc a 3. szintre, tézstasútló tálca az 1. szintre	-	190 - 210	30 - 35

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Gyümölcskosár (800 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20	230 - 250	10 - 15
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Sajttorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	170 - 190	60 - 70
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm), 2. polcmagasság	10	160 - 170	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 20 cm), 2. polcmagasság	-	160 - 170	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	10	150 - 170	15 - 20
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	100 - 120	40 - 50

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Morzsasütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Piskótátészta (600 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 35
Vajas sütemény (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	180 - 200	20 - 25

- 1) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.
- 2) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 10 percig.
- 3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 250 °C-ra.

8.5 Légkeveréses sütés

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 160	20 - 30
Péksütemények (250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	25 - 30
Péksütemények (250 + 250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 35
Lepény (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Lepény (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	45 - 55
Lepény (1000 + 1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	10	140 - 150	55 - 65
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	170 - 180	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. és 3. polcmagasság	10	170 - 180	50 - 60
Kis édes sütemények (500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	140 - 150	30 - 35
Kis édes sütemények (500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	25 - 30

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Kis édes sütemények (500 + 500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	10	150 - 160	25 - 30
Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumínium bevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 3. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Tepsis sütemény (1200 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	150 - 160	40 - 50 ¹⁾
Csirke egészben (1400 g)	sütőpolc a 2. szintre, tészasütő tálca az 1. szintre	-	170 - 190	50 - 60
Sertésborda (600 g)	sütőpolc a 3. szintre, tészasütő tálca az 1. szintre	-	180 - 200	30 - 40
Gyümölcskosár (800 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	15	230 - 250	10 - 15
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	180 - 200	50 - 60
Sajttorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	150 - 170	60 - 70
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	15	180 - 200	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 170	50 - 60 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 2. polcmagasság	15	210 - 230	35 - 45
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 3. polcmagasság	15 ³⁾	180 - 190	50 - 60
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 25 cm), 2. polcmagasság	10	150 - 170	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	160 - 170	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	180 - 200	10 - 15
Zsemle (800 + 800 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	180 - 200	15 - 20

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 170	10 - 15
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	100 - 120	50 - 60
Habcsók (400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	100 - 120	55 - 65
Habcsók (400 + 400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	-	115 - 125	65 - 75
Morzsasütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	170 - 180	20 - 30
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 170	20 - 30
Vajas sütemény (600 + 600 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	150 - 170	20 - 30

1) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.

2) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 10 percig.

3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 230 °C-ra.

8.6 Felső fűtés légkeveréssel

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 ¹⁾	150 - 160	20 - 25
Lepény (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 ¹⁾	160 - 170	30 - 35
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 ¹⁾	200 - 210	30 - 40
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 ¹⁾	160 - 170	20 - 30
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 ¹⁾	110 - 120	50 - 60
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Vajas sütemény (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30

Étel	Tepsi típusa és polcsint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Csirke egészben (1200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	220 - 230	45 - 55

1) Állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot 250 °C hőmérsékletre.

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén)

keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

9. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerral.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A macacs szennyeződések célirányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.
- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a nem tapadó bevonatot!



VIGYÁZAT

A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy az ajtó nincs levéve.



VIGYÁZAT

Mielőtt az üvegajtó tisztításához hozzáfogna, győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehűltek. Ha az üveglapok forrók, fennáll a veszély, hogy eltörnek.



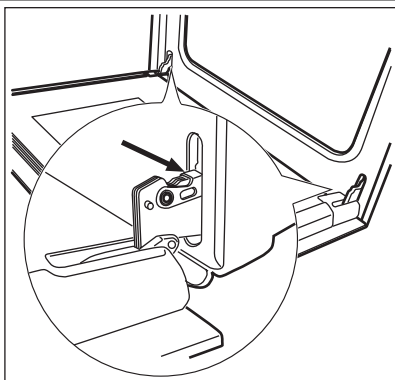
VIGYÁZAT

Ha az ajtó üveglapjai megsérültek vagy karcok vannak rajtuk, az üveg meggyengült és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatóért forduljon a szakszervizhez.

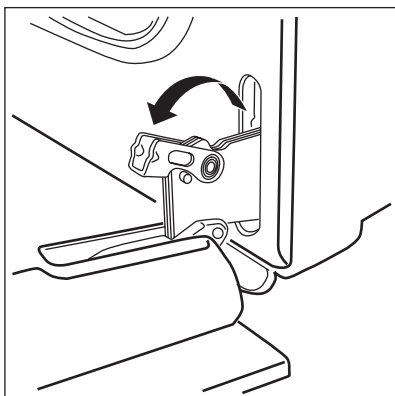
9.1 A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtajában két üveglap van egymás mögé beépítve. A tisztítás megkönnyítéséhez vegye le a sütő ajtaját.

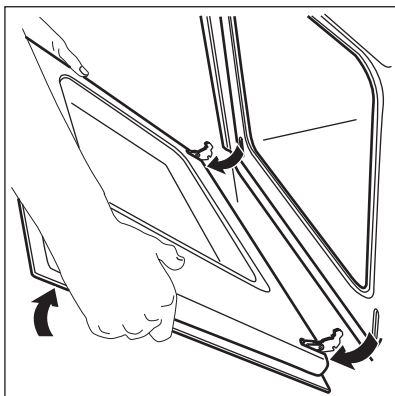
A sütőajtó és az üveglap leszerelése



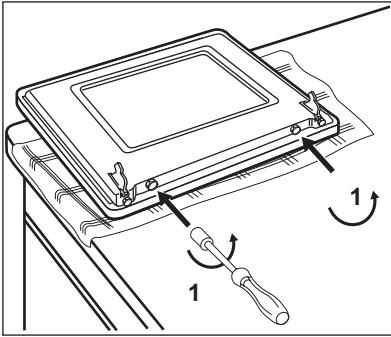
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



2. Emelje meg, és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



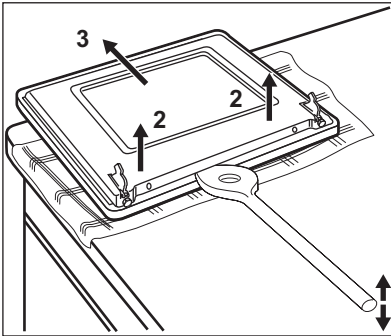
3. Csukja vissza a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki a helyéről.



4. Helyezze az ajtót stabil felületre úgy, hogy egy puha rongyot tesz alá. Csavarhúzóval csavarja ki az ajtó alsó peremén lévő 2 csavart.



Vigyázzon, hogy ne veszítse el a csavarokat.



5. A belső ajtó nyitásához fából, műanyagból vagy ezekhez hasonló anyagból készült spatulát használjon. Tartsa meg a külső ajtót, és nyomja a belső ajtót az ajtó felső pereme felé.
6. Emelje meg a belső ajtót.
7. Tisztítsa meg az ajtó belső oldalát.

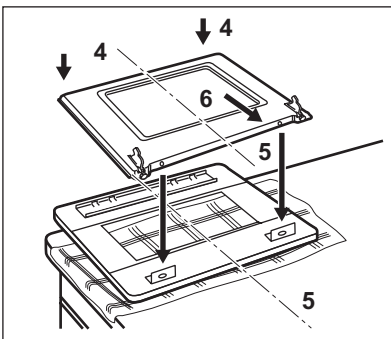
Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.



VIGYÁZAT

Csak mosószeres vízzel tisztítsa az üveglapot. A súrolószerek, a folteltávolítók és az éles tárgyak (pl. kések vagy kaparóeszközök) károsíthatják az üveglapot.

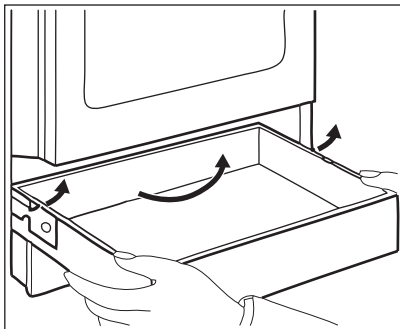
A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése



Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót. Ehhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti lépéseket.

9.2 A rekesz eltávolítása

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivethető.



A rekesz eltávolítása

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.
2. Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.
3. Húzza ki teljesen a rekeszt.

A rekesz visszahelyezése

A rekesz visszahelyezéséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti műveletet.



VIGYÁZAT

Ne tároljon gyúlékony anyagokat (pl. tisztítószert, műanyag zacskót, edényfogó kesztyűt, papírt vagy tisztító aeroszolt) a rekeszben. A sütő használata közben a rekesz felmelegszik. Ez tüzet okozhat!

9.3 Sütőtér lámpa



VIGYÁZAT

Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. Áramütés veszélye áll fenn.

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítót a biztosítódobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.



Tegyen egy textíliát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegburát.

1. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőizzóra.

Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.

4. Szerelje fel az üvegfedelet.

10. MIT TEGYEK, HA...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A maradékhő visszajelzők nem világítanak	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben	Ha a főzőzónának forrónak kellene lennie, forduljon az ügyfélszolgálathoz
A készülék egyáltalán nem működik	A biztosítódobozban kioldott a biztosító	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismétellen kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A sütő nem melegszik fel	A sütő nincs bekapcsolva	Kapcsolja be a sütőt
A sütő nem melegszik fel	A szükséges értékek nincsenek beállítva	Ellenőrizze a beállításokat
Nem működik a sütővilágítás	Meghibásodott a sütőlámpa	Cserélje ki a sütővilágítás izzóját
Gőz- és páralecsapódás észlelhető az ételen és a sütőtérben	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben

Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a szervizhez.

A szerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

Termékszám (PNC)

Sorozatszám (S.N.)

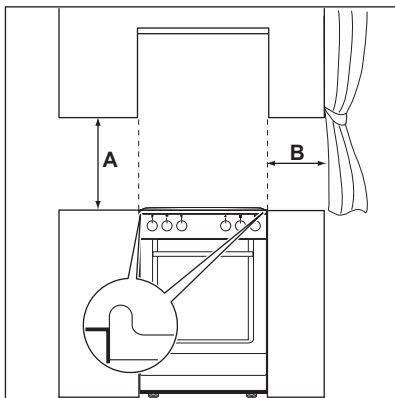
11. ÜZEMBE HELYEZÉS



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

11.1 A készülék elhelyezése



A szabadon álló készülékét üzembe helyezheti úgy, hogy egyik vagy mindkét oldalán szekrények vannak, illetve sarokban is elhelyezhető.

Minimális távolságok

Méret	mm
A	690
B	150

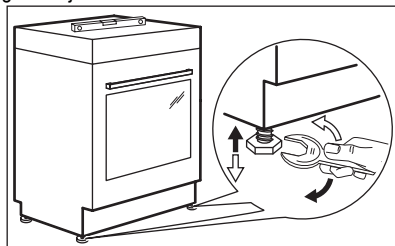
11.2 Műszaki adatok

Méret	
Magasság	858 mm
Szélesség	500 mm
Mélység	600 mm

Méret	
Teljes elektromos teljesítmény	8035 W
Feszültség	230V
Frekvencia	50 Hz

11.3 Vízsintbe állítás

A készülék alján található kis lábak beállításával a készülék tetejét a többi felület magasságához igazíthatja.



11.4 Elektromos üzembe helyezés



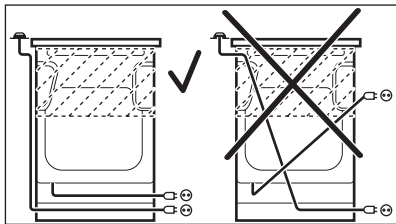
A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a „Biztonsági információk” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be.

A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.



Alkalmazható kábeltípusok: H05 RR-F megfelelő keresztmetszettel.



A tápkábel nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.



12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra: . Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járujjon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tilto

szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

www.electrolux.com/shop



892942203-B-122012